

BAB I

PENDAHULUAN

Latar belakang

Daging broiler diandalkan sebagai sumber protein hewani yang utama. Jumlah produksi daging ayam ras pedaging di Indonesia pada tahun 2017 sebesar 2.046.794 ton/th dan pada tahun 2018 menjadi 2.144.013 ton/th, jumlah ini diproyeksikan akan terus mengalami peningkatan per tahunnya (Anonim, 2018). Tingginya permintaan daging broiler seiring semakin meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya mengkonsumsi pangan protein hewani yang banyak dibutuhkan untuk metabolisme tubuh. Broiler merupakan salah satu jenis ayam yang banyak dibudidayakan karena harganya yang lebih terjangkau dibandingkan harga daging sapi. Pertumbuhan ayam broiler relatif lebih singkat dibanding ternak penghasil daging lainnya. Broiler dapat dipanen pada umur lima sampai enam minggu dengan bobot 1,7 sampai 2 kg sehingga produksi dagingnya cepat.

Pertumbuhan yang cepat pada ayam broiler diikuti pula oleh pertumbuhan lemak. Komposisi utama daging broiler adalah asam lemak jenuh yaitu asam lemak yang tidak memiliki ikatan rangkap. Asupan lemak jenuh ke dalam tubuh manusia dalam jumlah banyak akan meningkatkan total kolesterol darah yang nantinya akan meningkatkan kejadian aterosklerosis dan selanjutnya akan meningkatkan resiko penyakit arteri koroner (Sulistiyowati, 2009).

Karkas yang baik adalah karkas yang mengandung daging dengan kadar lemak rendah dan kandungan protein tinggi, dimana hal tersebut sangat dipengaruhi oleh pakan dan pengelolaan. Kadar lemak yang terdapat pada daging

ayam broiler sebanyak 18% (Nurlailya, 2018). Penelitian dalam upaya menurunkan kandungan lemak pada daging ayam broiler sudah beberapa kali dilakukan oleh peneliti, seperti adanya penambahan kunyit pada pakan ternak, penambahan jahe merah, dan lain lain, namun masih sedikit yang meneliti tentang menurunkan kandungan lemak pasca produksi atau dengan cara mengolah dagingnya.

Jeruk nipis lokal (*Citrus aurantifolia* Swingle) merupakan jeruk yang memiliki kandungan asam sitrat yang tinggi jika dibandingkan dengan jenis jeruk lainnya. Asam sitrat pada jeruk nipis lokal sebanyak 55,6 g/kg, asam sitrat merupakan asam organik yang larut dalam air. Asam sitrat mampu melarutkan lemak dalam tubuh. Banyaknya jeruk nipis yang digunakan dapat mempengaruhi nilai kadar lemak, karena asam sitrat pada jeruk nipis bersifat dapat mengikat lemak (Santoso *et al.*, 2015). Oleh sebab itu, telah dilakukan penelitian tentang pengaruh jeruk nipis terhadap kualitas fisik dan kimia daging broiler.

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh jeruk nipis terhadap kualitas fisik dan kimia daging boiler.

Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat untuk memanfaatkan jeruk nipis untuk meningkatkan kualitas fisik dan kimia dalam daging broiler.

